

for espresso
lovers only

TECHNICAL DATA SHEET

Dati tecnici
Technische Daten

		LUCE	
POWER SUPPLY / Alimentazione / Stromversorgung	V/Hz	220-240 V 50-60 Hz	110-120 V 50-60 Hz
RESISTANCE / Resistenza / Heizelement	W	1350 W	1350 W
NOMINAL POWER / Potenza nominale / Nennleistung	W	1450 W	1450 W
BOILER / Caldaia / Kessel	lt	2	
TANK / Serbatoio / Wasserbehälter	lt	4	
WIDTH / Larghezza / Breite	mm	305	
DEPTH / Profondità / Tiefe	mm	450	
HEIGHT / Altezza / Höhe	mm	420	
NET WEIGHT / Peso netto / Nettogewicht	Kg	21	
GROSS WEIGHT / Peso lordo / Bruttogewicht	Kg	23	

COD.9942636 ED.04/25 REV.00



LUCE
SEMI PROFESSIONAL



S



S PID

MAIN FEATURES

Traditional levetta
Group

Thermosiphonic
circulation

Frame in AISI 304
(14301)

Adjustable Over Pressure
Valve (OPV)

PID control with shot
timer OPTION



All pictures are for illustration purpose only



LUCE operates using a traditional lever system: the coffee extraction process starts when the lever is pulled and stops when it is released at the desired amount. The brewing group is heated through a thermosiphonic system, utilizing water from the heat exchanger.

A compact machine with a big heart; despite its small size thanks to the boiler with heat exchanger and the E61 type lever group powered by a thermosiphonic circulation.

Its innovative features and user-friendly design make it a top choice for coffee lovers looking to elevate their espresso brewing experience.

One notable feature of the Luce machine is its ability to easily and quickly adjust the OPV, making it a convenient and efficient choice for coffee enthusiasts.

MAIN TECHNICAL FEATURES

LUCE is now available in 2 configurations:

- “S” version with water tank and vibration pump
- “S PID”: version with water tank, vibration pump and PID control with shot timer. Thanks to a practical display it is possible to control the temperature of the coffee between 80°C and 100°C, to extract the most of any coffee blends.



LUCE funziona utilizzando un sistema a leva tradizionale: il processo di estrazione del caffè inizia quando la leva viene alzata e si interrompe quando la leva viene abbassata alla quantità desiderata. Il gruppo di infusione è riscaldato tramite un sistema termosifonico, utilizzando l'acqua dello scambiatore di calore.

Una macchina compatta con un grande cuore: nonostante le sue dimensioni contenute, è dotato di una caldaia con scambiatore di calore e del gruppo E61 alimentato da una circolazione termosifonica.

Le sue caratteristiche innovative, insieme ad un design intuitivo, la rendono una scelta ideale per gli amanti del caffè che cercano di potenziare la propria esperienza di preparazione dell'espresso.

Una caratteristica degna di nota della macchina Luce è la sua capacità di regolare facilmente e rapidamente la valvola di sovrappressione OPV, rendendola una scelta pratica ed efficiente per gli appassionati di caffè.

CARATTERISTICHE TECNICHE PRINCIPALI

LUCE è disponibile in 2 configurazioni:

- versione “S” con serbatoio acqua e pompa a vibrazione
- versione “S PID”: con serbatoio acqua, pompa a vibrazione e PID con shot timer. Grazie a un pratico display, è possibile controllare la temperatura del caffè tra gli 80°C e i 100°C, per estrarre il massimo da qualsiasi miscela di caffè.



LUCE arbeitet mit einem traditionellen Hebelsystem: Der Kaffeeextraktionsprozess beginnt, sobald der Hebel betätigt wird, und stoppt, wenn der Hebel in die Ausgangsstellung zurück gestellt wird, nachdem die gewünschte Menge erreicht ist. Die Brühgruppe wird durch ein Heißwasser-Kreislaufsystem des Kessels mittels Wärmetauscher beheizt.

Eine kompakte Maschine mit großem Herzen: Trotz ihrer geringen Größe überzeugt sie dank des Boilers mit Wärmetauscher und der E61-Hebelgruppe.

Ihre innovativen Funktionen und das benutzerfreundliche Design machen sie zur idealen Wahl für Kaffeeliebhaber, die ihr Espresso-Erlebnis auf ein neues Niveau heben möchten.

Im neuen Modell Luce können Sie durch ein regelbares Überdruckventil mit dem Druck bei der Extraktions experimentieren.

WICHTIGSTES TECHNISCHE MERKMALE

Die **LUCE** ist in 2 Versionen erhältlich:

- “S” Version mit Wassertank und Vibrations-Pumpe
- “S PID“ Version mit Wassertank und Vibrations-Pumpe. Digitale Temperature-gelung mittels PID-System, welches den traditionellen Pressostat ersetzt. Die Temperatur an der Brühgruppe wird auf einem Display angezeigt und kann vom Benutzer zwischen 80°C und 100°C eingestellt werden. So kann man individuell die Temperatur der Brühgruppe an die entsprechendverwendete Kaffeeröstung anpassen.



PID thermostat



Ergonomic filter Holder



Customised manometer

Choose your color



Available Colors – Colori Disponibili

STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOX

RAL 9016
MATT WHITE

RAL 9005
MATT BLACK

RAL 6003
MATT GREEN